

Möhren - Tarte

Zutaten:

200 g Mehl
100 g Butter
1 Prise Salz
500 g Möhren
200 g Erbsen (TK)
1 Dose Mais
4 Knoblauchzehen
1 Zwiebel
6 Eier
500 g Frühlingsquark (mit Kräutern)
50 g geriebener Käse
Salz, Pfeffer, Paprikapulver

Zubereitung:

- Mehl, Butter, ein Ei und Salz verkneten.
- Teig in Folie gewickelt 30 Minuten kühl ruhen lassen.
- Zwiebel und Knoblauch fein hacken.
- In etwas Öl glasig dünsten.
- Möhren in kleine Würfel schneiden.
- Erbsen und Möhren in Salzwasser ca. 8 Minuten blanchieren.
- Beides abtropfen und abkühlen lassen.
- Den Teig in eine gefettete Springform (Quicheform) drücken, bzw. ausrollen.
- Dabei einen 3 cm Rand hochziehen.
- Restliche Eier und Quark verrühren.
- Erbsen, Möhren, Mais, Knoblauch und Zwiebel unterrühren.
- Mit den Gewürzen abschmecken.
- Quarkmasse auf dem Teig verteilen.
- Mit dem geriebenen Käse überstreuen.
- Bei 200° C etwa 35 - 40 Minuten backen.